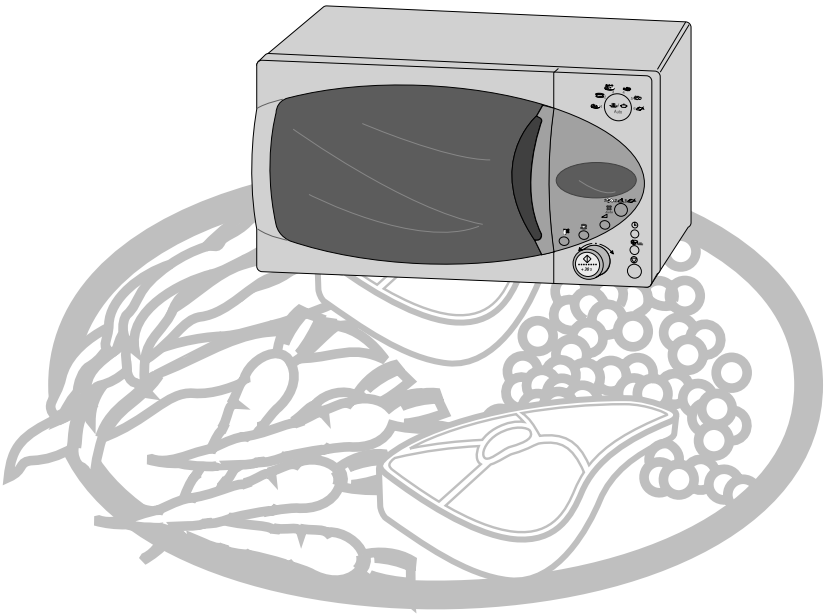
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA
M1974/M1914

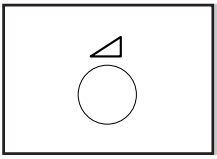
Instrukcja obsługi



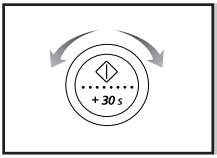
Code No. : DE68-00706A

Skrócona instrukcja obsługi (M1974)

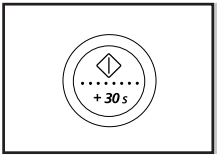
Chcesz coś ugotować



1 Włóż żywność do kuchenki.
Wybierz poziom mocy naciskając przycisk ⊿ raz lub więcej razy.

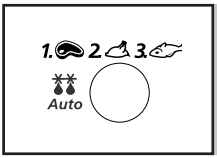


2 Wybierz czas gotowania ustawiając **pokrętło nastawcze** w odpowiedniej pozycji.

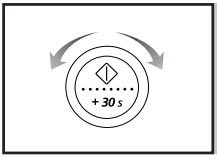


3 Naciśnij przycisk ⏀.
Rezultat: Rozpocznie się gotowanie.
Zakończenie gotowania sygnalizowane jest czterokrotnym sygnałem dźwiękowym.

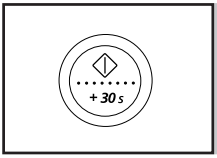
Chcesz coś rozmrozić



1 Włóż zamrożoną żywność do kuchenki.
Naciśnij przycisk automatycznego rozmrażania **Auto** ( ).

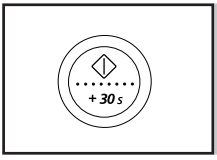


2 Ustaw wagę żywności ustawiając pokrętło nastawcze w odpowiedniej pozycji.



3 Naciśnij przycisk ⏀.

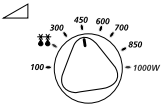
Chcesz przedłużyć gotowanie o jedną minutę



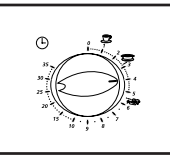
1 Pozostaw żywność w kuchence. Naciśnij przycisk **+30s** tyle razy, o ile razy 30 sekund chcesz wydłużyć czas gotowania.

Skrócona instrukcja obsługi (M1914)

Chcesz coś ugotować

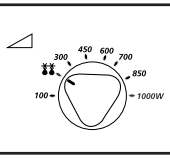


1 Włóż żywność do kuchenki.
Wybierz poziom mocy obracając pokrętłem **COOKING POWER LEVEL**.

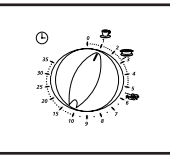


2 Wybierz czas gotowania obracając pokrętłem **TIMER**.

Chcesz coś rozmrozić

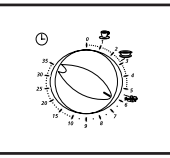


1 Obracając pokrętłem **COOKING POWER LEVE**L wybierz symbol rozmrażania ( ).



2 Obracaj pokrętłem **TIMER** aby wybrać pożądany czas rozmrażania.

Chcesz zmienić czas gotowania



1 Pozostaw żywność w kuchence.
Obracając pokrętłem **TIMER** zmień czas gotowania.

Spis treści

Skrócona instrukcja obsługi 2–3
Kuchenka 5
Panel sterowania 6–7
Akcesoria 8

O instrukcji obsługi 9
Warunki bezpiecznej eksploatacji 10–11
Instalacja kuchenki mikrofalowej 12
Ustawianie czasu (M1974) 12–13
Zasady działania kuchenki mikrofalowej 13
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni 14
Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów 15

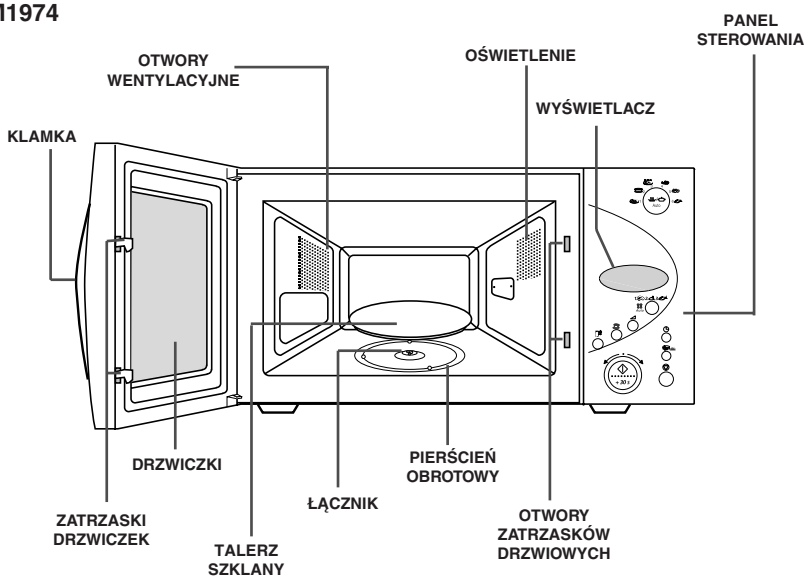
Gotowanie/odgrzewanie 16
Poziomy mocy 17
Zatrzymanie gotowania 18
Ustawianie czasu gotowania 18
Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania (M1974) ... 19
Ustawianie funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania (M1974).. 20
Używanie funkcji szybkiego odgrzewania (M1914) 21
Ustawianie funkcji szybkiego odgrzewania (M1914) 21
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania (M1974) 22
Rozmrażanie żywności (M1914) 22
Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania (M1974) 23
Funkcja wentylacji komory (M1974) 24

Ręczne wyłączanie funkcji talerza obrotowego 24
Wyłączanie sygnału dźwiękowego (M1974) 25
Blokada zabezpieczająca twojej kuchenki mikrofalowej (M1974) 25

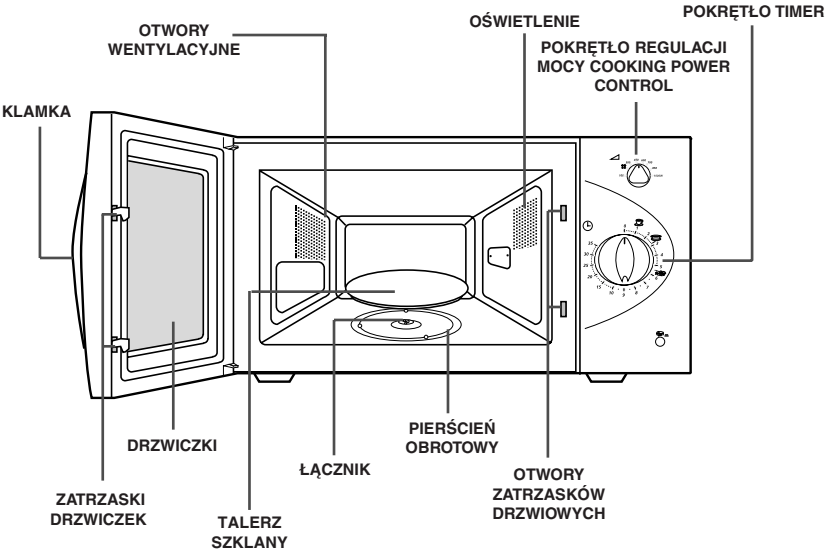
Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej 26
Książka kucharska 27–34
Czyszczenie kuchenki 35
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej 36
Dane techniczne 37

Kuchenka

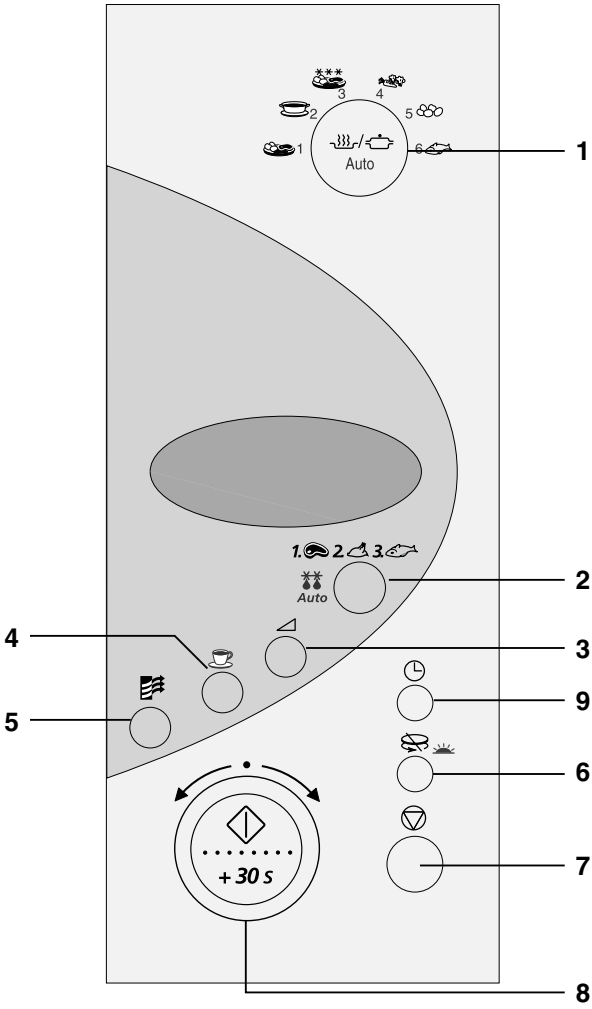
Model : M1974



Model : M1914

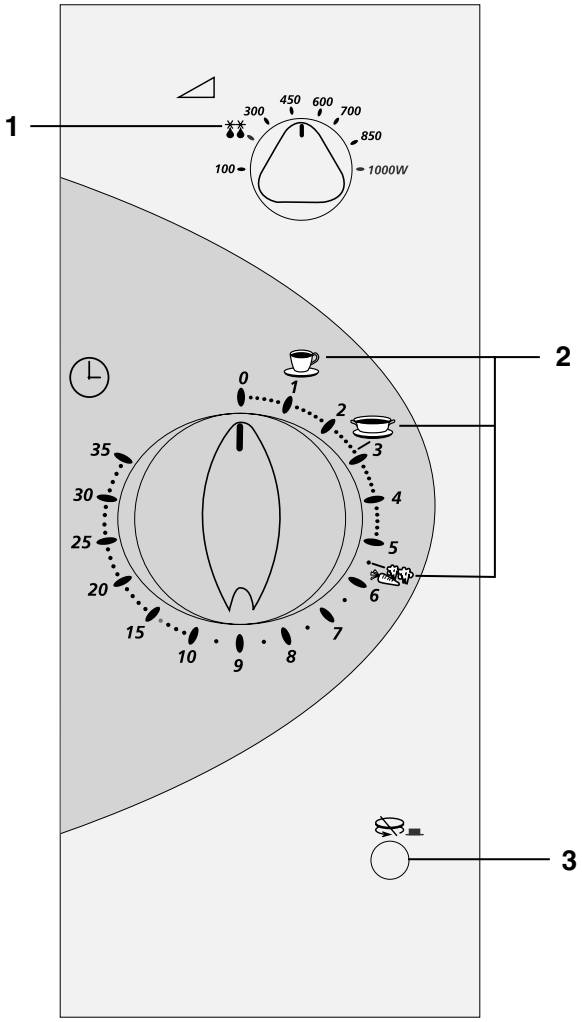


Panel sterowania (M1974)



1. **PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA I GOTOWANIA**
2. **PRZYCISK AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA**
3. **PRZYCISK POZIOMU MOCY**
4. **PRZYCISK NAPOJE**
5. **PRZYCISK FUNKCJI WENTYLACJI KOMORY**
6. **WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE TALERZA OBROTOWEGO**
7. **PRZYCISK STOP/CANCEL**
8. **POKRĘTŁO NASTAWCZE I STARTOWE**
9. **PRZYCISK USTAWIENIA ZEGARA**

Panel sterowania (M1914)

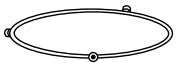


1. **ROZMRAŻANIE**
2. **PODGRZEWANIE**
3. **WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE TALERZA OBROTOWEGO**

Akcesoria

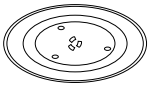
1 Łącznik, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.

Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



2 Pierścień obrotowy, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni

Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



3 Talerz szklany, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części pasujący do łącznika

Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty w celu oczyszczenia.

NIE WŁĄCZAJ kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

O instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis trzech podstawowych rodzajów pracy kuchenki:

- ***Gotowania***
- ***Rozmrażania***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchence. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski.

Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

Ważne

Uwaga

Obróć

Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenia na nadmierne działanie energii mikrofalowej.

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.

(c) Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:

1. Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające.
2. Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane).
3. Przewód zasilający.

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1 NIE UŻYWAJ w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:

- Metalowych pojemników
- Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
- Szpikulców, widelców itp.

Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.

2 NIE PODGRZEWAJ:

- Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci.
- Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch

Rada: Zdejmij skorupę, przebij skórkę, otwórz opakowanie itp.

3 NIE WŁĄCZAJ kuchni mikrofalowej gdy jest pusta.

Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.

Rada: Umieść w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.

4 NIE ZASŁANIAJ znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.

Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.

5 ZAWSZE używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.

Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.

6 NIE DOTYKAJ elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.

Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.

7 Aby zmniejszyć ryzyko pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:

- Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych.
- Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania.
- Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet.
- Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka.

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

8 Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- ◆ Zawsze odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
- ◆ Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i **ZAWSZE** po podgrzaniu.
- ◆ Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
- ◆ W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
  - Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  - Załóż czysty, suchy opatrunek.
  - Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- ◆ **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- ◆ **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je dziecku.
- ◆ **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

9 Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- ◆ Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- ◆ Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10 W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

11 Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12 W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

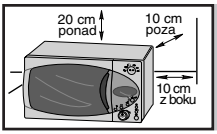
13 Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

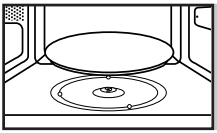
WAŻNE
NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią.
Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.



1A W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację (co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni po bokach i 20 cm powyżej).



2A Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

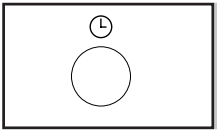
- **NIGDY** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.
- Dla Twojego osobistego bezpieczeństwa to urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230 V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- **NIE INSTALUJ** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

Ustawianie czasu (M1974)

Twoja kuchenka mikrofalowa posiada wbudowany zegar pracujący w systemie 24–ro lub 12–to godzinnym. Zegar wymaga ustawienia:

- ***Kiedy po raz pierwszy podłączasz kuchenkę.***
- ***Po zaniku napięcia sieciowego.***

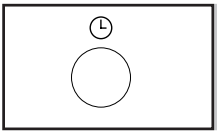
Pamiętaj o przestawieniu zegara przy zmianie czasu z zimowego na letni i odwrotnie.



1A

Aby wyświetlić czas w systemie...A	**Naciśnij przycisk ◷ ...**
24–godzinnymg	jeden raz
12–godzinnymg	dwa razy

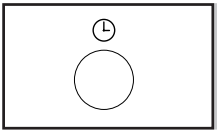
2A Przekręć **pokrętło nastawcze** w celu ustawienia godzin.



3A Naciśnij klawisz ◷ .

Ustawianie czasu (M1974) (ciąg dalszy)

4 Przekręć **pokrętło nastawcze** w celu ustawienia minut.



5 Naciśnij przycisk ⏲ .

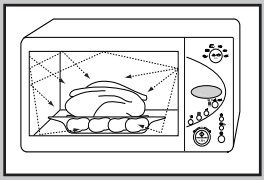
Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu jak i barwy

Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania***
- ***Odgrzewania***
- ***Automatycznego odgrzewania i rozmrażania (tylko M1974)***
- ***Gotowania***

<u>Zasady gotowania</u>



1 Mikrofale generowane przez magnetron są jednolicie rozdzielane, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu równomiernie ugotowana.

2 Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.

3 Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:

- Ilości i gęstości.
- Zawartości wody.
- Temperatury początkowej (zamrożona lub nie).

Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym czas odstania podany w przepisie lub w tej instrukcji musi być przestrzegany aby zapewnić:

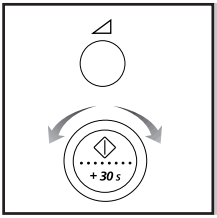
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy aż do środka.
- Jednakową temperaturę w całej potrawie.

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

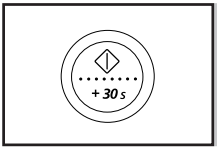
Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo.

Najpierw umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą.

Model: M1974



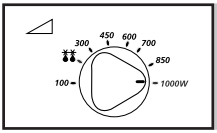
1 Naciśnij przycisk ⊿ i ustaw czas gotowania na 4 do 5 minut obracając odpowiednio pokrętłem nastawczym.



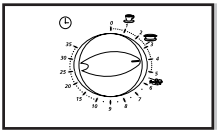
2 Naciśnij przycisk ⏀.

Rezultat: Kuchenka mikrofalowa podgrzewa wodę przez 4 do 5 minut. W tym czasie woda powinna się zagotować.

Model: M1914



1 Ustaw poziom mocy pokrętłem **COOKING POWER CONTROL**.



2 Ustaw czas na 4 do 5 minut pokrętłem **TIMER**.

Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany mniejszy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu do zagotowania się.

Postępowanie w razie pojawienia się wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

- To są zjawiska normalne.
  - Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki.
  - Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
  - Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
  - Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwi i z otworów wentylacyjnych.

- Kuchenka nie działa po naciśnięciu przycisku ⏀. (M1974)
  - Czy drzwi są dokładnie zamknięte?

- Kuchenka nie działa po obróceniu pokrętła TIMER. (M1914)
  - Czy drzwi są dokładnie zamknięte?

- Żywność nie jest w ogóle ugotowana.
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas i czy nacisnąłeś przycisk ⏀? (M1974)
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas? (M1914)
  - Czy drzwi są dokładnie zamknięte?
  - Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

- Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana.
  - Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
  - Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

- Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie.
  - Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
  - Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
  - Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

- Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych.
  - Pracująca kuchenka może spowodować niewielkie zakłócenia. Jest to zjawisko normalne. Ustaw kuchenkę w jak największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych.
  - Jeśli sprzężenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, wyświetlacz może się zresetować. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kuchenkę od zasilania i ponownie podłącz. Wyzeruj zegar. (M1974).

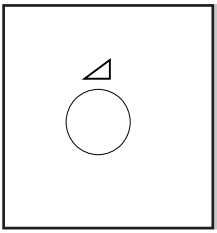
➢ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Odgrzewanie

Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność
ZAWSZE sprawdź nastawy gotowania zanim pozostawisz kuchenkę bez nadzoru

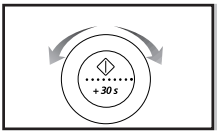
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.

Model: M1974

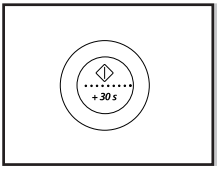


1 Naciśnij przycisk ⊿.

Rezultat: Wyświetli się ustawienie 1000W (maksymalna moc gotowania).
Wybierz żądany poziom mocy przez ponowne naciśnięcie przycisku ⊿ aż do ustawienia odpowiedniej mocy. Więcej informacji znajduje się w tabeli na następnej stronie.



2 Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła nastawczego.



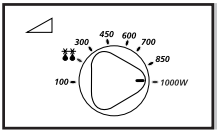
3 Naciśnij przycisk ⏀.

Rezultat: Światło kuchenki zaświeci się i talerz zacznie się obracać.
Gotowanie rozpocznie się, a gdy zakończy słyszany będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.

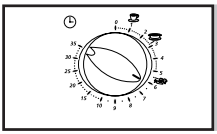
NIGDY nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

Jeżeli chcesz podgrzać potrawę przez krótki czas z maksymalną mocą mikrofal (1000W), możesz po prostu nacisnąć przycisk **+30s** dwa razy tyle razy, ile minut ma trwać gotowanie. Kuchenka rozpoczyna pracę natychmiast.

Model: M1914



1 Ustaw poziom mocy na maksymalny za pomocą pokrętła **COOKING POWER CONTROL**.
(Maksymalna moc: 1000W)



2 Ustaw czas gotowania pokrętłem **TIMER**.

NIGDY nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

Możesz zmienić poziom mocy w trakcie gotowania obracając pokrętłem **COOKING POWER CONTROL**.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z pośród poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

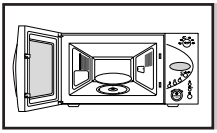
Poziom mocy	Wyjście [W]
PEŁNY	1000
WYSOKI	850
ODGRZEWANIE	700 (tylko M1914)
ŚREDNIO WYSOKI	600
ŚREDNI	450
ŚREDNIO NISKI	300
ROZMRAŻANIE (❄❄)	180
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100

- ◆ Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania ulegnie skróceniu.
- ◆ Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania ulegnie wydłużeniu.

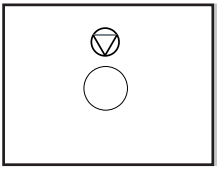
Zatrzymanie gotowania

Można zatrzymać gotowanie dla sprawdzenia potrawy.

Model: M1974



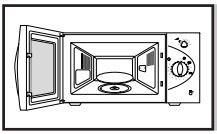
1 Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwi.
Rezultat: Gotowanie zatrzymane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwi i naciśnij przycisk ◇ .



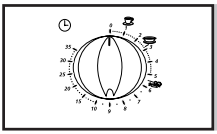
2 Aby zatrzymać całkowicie;
Naciśnij przycisk ▽ .
Rezultat: Gotowanie zatrzymane.
Jeżeli chcesz usunąć ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Cancel** ▽ .

Można usunąć ustawienia gotowania przed rozpoczęciem gotowania poprzez naciśnięcie przycisku **Cancel** ▽ .

Model: M1914



1 Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwi.
Rezultat: Gotowanie zatrzymane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwi.



2 Aby zatrzymać całkowicie;

Obróć pokrętło **TIMER** do pozycji „0".

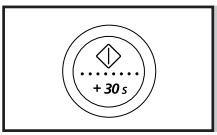
Ustawianie czasu gotowania

Model: M1974

Można wydłużyć czas gotowania poprzez naciskanie przycisku „+30s" po razie na każde dodane 30 sekund.

Naciśnij przycisk **+30s** po razie na każde dodane 30 sekund.

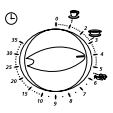
Ustawienie czasu jest możliwe w trybach Microwave, Auto Reheat/Cook.



Aby wydłużyć lub skrócić gotowanie obracaj **pokrętłem nastawczym** w prawo lub w lewo.

Ustawianie czasu gotowania (ciąg dalszy)

Model: M1914

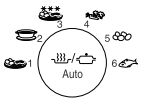


Ustaw czas gotowania obracając pokrętłem **TIMER**.

Używanie funkcji automatycznego odgrzewania/ automatycznego gotowania (M1974)

Funkcja automatycznego odgrzewania posiada pięć zaprogramowanych czasów gotowania.
Nie potrzeba ustawiać czasu ani poziomu mocy kuchenki przy korzystaniu z tej funkcji.
Można ustawić rozmiar porcji produktu obracając pokrętło nastawcze.

Najpierw umieść żywność centralnie na talerzu obrotowym i zamknij drzwi.



1 Wybierz typ żywności, który chcesz przygotować w kuchence wciskając przycisk **Auto Reheat/Cook** raz lub więcej razy.

2 Wybierz rozmiar porcji, obracając **pokrętłem nastawczym**. (Patrz następna strona)

3 Naciśnij przycisk ◇.

Rezultat: Gotowanie rozpoczęte. Kiedy się zakończy:
1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający o zakończonym gotowaniu.
3) Wyświetli się aktualny czas.

Stosuj tylko przepisy, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Ustawianie funkcji automatycznego odgrzewania/ automatycznego gotowania (M1974)

Poniżej podanych zostało kilka różnych programów funkcji automatycznego odgrzewania/automatycznego gotowania, czasów odstania i odpowiednich zaleceń.

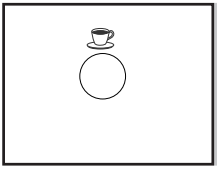
Przycisk	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
	Potrawy na talerzu Schłodzone	300–350 g 400–450 g 500–550 g	3 min	Wyjmij z lodówki ceramiczny talerz, przykryj go przezroczystą folią i umieść na szklanym talerzu. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.
	Zupa/Sos Schłodzone	200–250 ml 300–350 ml 400–450 ml 500–550 ml 600–650 ml	2–3 min	Wlej zupę/sos do głębokiego ceramicznego talerza lub miski i przykryj na czas gotowania i odstania. Wymieszaj przed i po odstaniu.
	Zamrożone potrawy / Zamrożne dania gotowe	300 g 400 g 500 g 600 g 700 g 800 g	3 min	Wyjmij zamrożone potrawy z opakowania i włóż do płaskiego naczynia żaroodpornego. Przykryj naczynie folia do kuchenek i umieść je na talerzu obrotowym.
	Świeże warzywa	200–250 g 300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g 700–750 g	3 min	Zważ warzywa po umyciu, wyczyszczeniu i pokrojeniu na równe części. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do 200–450 g warzyw, 60 ml (4 łyżki) – do 500–650 g, 75 ml (5 łyżek) do 700–750 g. Włóż do szklanego naczynia z pokrywką. Zamieszaj po ugotowaniu. (Podczas gotowania większych ilości, zamieszaj warzywa w trakcie gotowania.)
	Ugotowane/ obrane ziemniaki	200–250 g 300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g 700–750 g	3 min	Zważ ziemniaki po obraniu, umyciu pokrojeniu na równe części. Włóż je do szklanej miski z pokrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody do 300–450 g ziemniaków, 60 ml (4 łyżki) – do 500–650 g, 75 ml (5 łyżek) do 700–750 g.
	Świeże ryby	200–250 g 300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g 700–750 g	3 min	Umyj wodą i skrop sokiem z cytryny. Użyj naczynia ze szkła żaroodpornego lub ceramicznego. Połóż całe ryby. Przykryj folią do kuchenek podczas gotowania i odstania.

Używanie funkcji szybkiego odgrzewania

Model: M1974

Przy używaniu tej funkcji czas gotowania jest ustawiany automatycznie i nie ma potrzeby wciskania przycisku (⏀). Ilość podgrzewanych filiżanek napoju można ustawić poprzez naciskanie przycisku Funkcji szybkiego odgrzewania potrzebną ilość razy.

Najpierw umieść żywność na środku talerza obrotowego i zamknij drzwi.



Naciśnij przycisk Napoje (☕) potrzebną ilość razy.

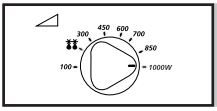
Rezultat: Gotowanie rozpoczęte. Kiedy się zakończy:
1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy
2) Następnie trzy razy, co minutę słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
3) Wyświetli się aktualny czas.

Przykład: Naciśnij przycisk ☕ trzy razy aby podgrzać trzy filiżanki kawy. Więcej szczegółów w tabeli poniżej.

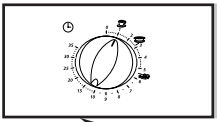
Stosuj tylko przepisy, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Model: M1914

Najpierw umieść żywność na środku talerza obrotowego i zamknij drzwi.



1 Obróć pokrętło **COOKING POWER CONTROL** na maksymalną moc.



2 Obróć pokrętło **TIMER** do pozycji Instant Reheat (Szybkie Podgrzewanie).

(napoje lub zupy/sosy, świeże warzywa).

Stosuj tylko przepisy, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Ustawianie funkcji szybkiego odgrzewania

Poniżej znajdują się podpowiedzi i zalecenia jak korzystać z funkcji szybkiego podgrzewania.

Model: M1974

Przycisk	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
☕	**Napoje** Kawa, mleko, herbata, woda	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	1–2 min	Wlej płyn do ceramicznych filiżanek lub kubków i umieść: jeden kubek na środku szklanego talerza, dwa kubki naprzeciw siebie, trzy lub cztery kubki symetrycznie w pobliżu krawędzi talerza szklanego. Pozostaw je w kuchence na czas odstania. Dokładnie wymieszaj przed i po odstaniu i ostrożnie wyjmuj z kuchenki. (Patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące płynów).

Model: M1914

Przycisk	Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas gotowania	Czas odstania
☕	Napoje	150 ml	1 min	1–2 min
	Zupa/Sos	200–250 ml	2 min 50 s	2–3 min
	Świeże warzywa	300–350 g	5 min 30 s	3 min

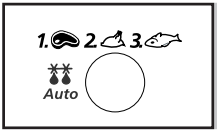
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania (M1974)

Funkcja pozwala na automatyczne rozmrożenie mięsa, drobiu i ryb.

Czas pracy i poziom mocy kuchenki ustawia się automatycznie.

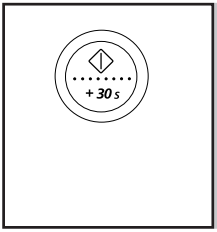
Stosuj tylko naczynia, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwi.



1 Naciśnij przycisk **Auto** ⁂.
Rezultat: Wyświetli się następująca informacja:

2 Ustal wagę żywności za pomocą **pokrętła nastawczego**.



3 Naciśnij przycisk ⏀.

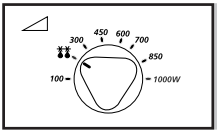
Rezultat:

- Rozmrażanie rozpoczęte.
- Kuchenka oznajmi sygnałem dźwiękowym połowę czasu rozmrażania dla przypomnienia o konieczności obrócenia żywności.
- Ponownie naciśnij przycisk ⏀ aby zakończyć rozmrażanie.

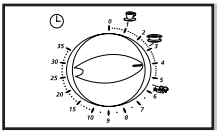
Można też rozmrażać żywność manualnie. W tym celu wybierz funkcję gotowanie/rozmrażanie w trybie microwave z poziomem mocy 180W. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Gotowanie/Odgrzewanie" na stronie 16 niniejszej instrukcji.

Rozmrażanie żywności (M1914)

Funkcja pozwala na rozmrożenie mięsa, drobiu i ryb.
Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwi.



1 Ustaw pokrętło **COOKING POWER CONTROL** w pozycji ⁂.



2 Pokrętłem **TIMER** ustaw pożądany czas rozmrażania.
Rezultat: Rozmrażanie rozpoczęte.

Ustawianie funkcji automatycznego rozmrażania (M1974)

Poniższa tabela prezentuje kilka różnych programów, wartości, czasów odstania i odpowiednich zaleceń funkcji automatycznego rozmrażania.

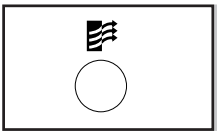
Usuń opakowanie z zamrożonej żywności. Umieść mięso, drób lub ryby na talerzu obrotowym.

Kod	Rodzaj żywności	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
1	Mięso	0,2–2 kg	20–60 min	Osłoń krawędzie aluminiową folią. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Ten program bardzo dobrze nadaje się do rozmrażania wołowiny, wieprzowiny, steków, bitek wieprzowych lub mięsa mielonego.
2	Drób	0,2–2 kg	20–60 min	Skrzydełka i udka osłoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć mięso. Korzystając z tego programu możesz rozmrażać kurczaki całe i porcjowane.
3	Ryby	0,2–2 kg	20–50 min	Ryby osłoń folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć ryby. Przy pomocy tego programu możesz z bardzo dobrym skutkiem rozmrażać ryby w całości jak i filety.

Funkcja wentylacji komory (M1974)

Funkcja ta służy do usuwania zapachów po gotowaniu silnie lub nieprzyjemnie pachnących produktów lub usuwania nadmiernie powstałego dymu podczas gotowania.

Najpierw oczyść wnętrze kuchenki.



1 Naciśnij przycisk funkcji wentylacji komory , po zakończeniu pracy kuchenka wyda cztery sygnały dźwiękowe.

- Praca funkcji wentylacji komory została zaprogramowana standardowo na czas 5 minut.
- Można ją wydłużyć o dodatkowy czas 30 sekund przez każdorazowe naciśnięcie przycisku **+30s**.
- Maksymalny czas pracy funkcji wynosi 15 minut.

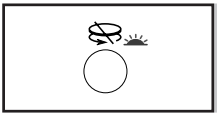
Ręczne wyłączanie funkcji talerza obrotowego

Przycisk ( ) włączania i wyłączania talerza obrotowego pozwala na użycie dużych naczyń, które zajmują dużo miejsca w komorze i blokują możliwość obracania talerza (tylko w trybie gotowania ręcznego).

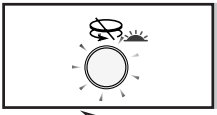
Rezultaty będą mniej satysfakcjonujące ze względu na nierówne rozgrzanie gotowanej żywności.
Zalecane jest obracanie ręczne naczynia w trakcie gotowania

Uwaga ! Nigdy nie używaj talerza obrotowego bez żywności umieszczonej w komorze kuchenki.
Powód: Może to spowodować zapalenie się i zniszczenie kuchenki.

Model: M1974



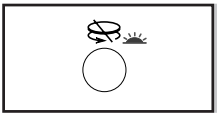
1 Naciśnij przycisk ( ) wyłączania talerza obrotowego.
Rezultat: Talerz nie obraca się.



2 Aby włączyć obracanie talerza z powrotem, należy ponownie nacisnąć przycisk ( ).
Rezultat: Talerz obraca się.

- **Nie używaj** przycisku ( ) wyłączania talerza obrotowego podczas gotowania.
- Obracanie się talerza sygnalizuje podświetlenie przycisku „ON”.

Model: M1914

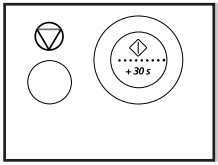


1 Naciśnij przycisk ( ) wyłączania talerza obrotowego.
Rezultat: Jeżeli przycisk nie jest wciśnięty, talerz obraca się.
Jeżeli przycisk jest wciśnięty, talerz nie obraca się.

Nie używaj przycisku ( ) wyłączania talerza obrotowego podczas gotowania.

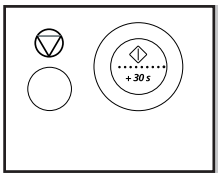
Wyłączanie sygnału dźwiękowego (M1974)

Można wyłączyć sygnał dźwiękowy.



1 Naciśnij równocześnie przyciski ▽ i ◇.

Rezultat: Brak sygnału dźwiękowego przy używaniu przycisków kuchenki.



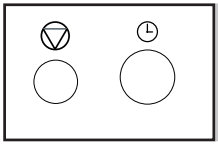
2 Naciśnij równocześnie przyciski ▽ i ◇ aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy.

Rezultat: Sygnalizacja dźwiękowa jest włączona.

Blokada kuchenki mikrofalowej (M1974)

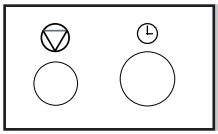
Twoja kuchenka jest wyposażona w funkcje zabezpieczającą przed niepożądanym użyciem jej przez osoby niepowołane (np. dzieci) w sposób przypadkowy.

Kuchenka może być zablokowana w każdej chwili.



1 Naciśnij równocześnie przyciski ◷ i ▽.

Rezultat: Żadne funkcje kuchenki nie mogą być uruchomione.



2 Naciśnij równocześnie przyciski ◷ i ▽ ponownie.

Rezultat: Kuchenka może być normalnie obsługiwana.

Naczynia, które mogą być stosowane w kuchence mikrofalowej

Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności. Nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez stosowane naczynia.

W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeśli naczynie jest oznaczone jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.

W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki na temat ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Zalecenia
Folia aluminiowa	✓✗	Może być stosowana w małych ilościach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach mogą wystąpić iskrzenia.
Talerz do smażenia	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż 8 min
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, wyroby garncarskie emaliowane naczynia gliniane itp. Są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Tekturowe półmiski jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich półmisków.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast–food)		
◆ Kubki i pojemniki poliestyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia poliestyrenu.
◆ Torebki papierowe	✗	Mogą się zapalić.
◆ Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
◆ Naczynia, w których potrawy są przygotowywane w kuchni mikrofalowej a następnie podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych ozdób.
◆ Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtownie rozgrzane.
◆ Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
◆ Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
◆ Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
◆ Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci.
◆ Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
◆ Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
◆ Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
◆ Torebki do mrożonek	✓✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować gdy są one przeznaczone do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ Nadają się ✗ Nie nadają się

Książka kucharska

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymana i pochłonięta przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powodują tarcie i objawiają się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową dla maksymalnie efektywnego oddziaływania na żywność.
Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności; świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni. Na przykład rozpuszczone masło czy czekolada (patrz rozdział „specjalne przepisy" na str. 34).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wydostanie się z gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min)	Czas odstania (w min)	Zalecenia
Szpinak	300 g	600 W	10 – 11	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300 g	600 W	9 – 10	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Groszek zielony	300 g	600 W	8 – 9	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300 g	600 W	8 1/2 – 9 1/2	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	8 – 9	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300 g	600 W	9 – 10	2–3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Książka kucharska

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości (patrz tabela poniżej). Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu.
Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe części. Im mniejsze, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny być ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (1000W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min)	Czas odstania (w min)	Zalecenia
Brokuły	250 g 500 g	4 – 4 1/2 7 1/2–8	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250 g	6–61/2	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyż. stołowych) wody.
Marchew	250 g	4 1/2–5	3	Potnij na równe kawałki.
Kalafior	250 g 500 g	5–5 1/2 8–8 1/2	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250 g	4–4 1/2	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż.) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250 g	3–3 1/2	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż.)
Pory	250 g	4–4 1/2	3	Potnij w krążki.
Grzyby	125 g 250 g	1 1/2–2 2 1/2 – 3	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osusz przed podaniem.
Cebula	250 g	4 1/2–5	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż.) wody.
Papryka	250 g	4–4 1/2	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	41/2–51/2 7 1/2–8 1/2	3	Zważ obrane i pokrój na równe połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250 g	5–5 1/2	3	Potnij w drobną kostkę.

Książka kucharska

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrotnie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj: ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron: Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i dokładnie odsącz przed podaniem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min)	Czas odstania (w min)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250 g 375 g	1000 W	14 – 15 16 1/2 – 17 1/2	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250 g 375 g	1000 W	19 – 20 21 – 22	5 – 10	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250 g 375 g	1000 W	15 – 16 17 1/2 – 18 1/2	5	Dodaj 500 ml zimnej wody. Dodaj 750 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250 g 375 g	1000 W	16 – 17 20 – 21	5 – 10	Dodaj 400 ml zimnej wody. Dodaj 550 ml zimnej wody.
Makaron	250 g 500 g	1000 W	10 – 11 12 – 14	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody. Dodaj 2000 ml gorącej wody.

Przewodnik gotowania świeżych ryb

Skorzystaj z poziomów mocy i czasów gotowania zamieszczonych w poniższej tabeli.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min)	Czas odstania (w min)	Zalecenia
Filety rybne	200 g 400 g	600 W	3 1/2 – 4 1/2 6 – 7	3 – 5	Umyj w zimnej wodzie, skrop sokiem z cytryny i ułóż na płaskim talerzu żaroodpornym. Przykryj folią do kuchenek. Odstaw na 3–5 minut po gotowaniu.
Ryby całe	350 g (1) 700 g (2)	600 W	4 1/2 – 5 1/2 8 – 10	3 – 5	Umyj w zimnej wodzie, skrop sokiem z cytryny i ułóż w owalnym naczyniu żaroodpornym. (2 ryby: głowa obok ogona). Przykryj folia do gotowania na czas gotowania i odstania. Odstaw po gotowaniu na 3–5 minut.

Książka kucharska

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18˚– +20˚C lub schłodzonej w lodówce żywności +5˚– +7˚C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przypalenia, wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednia do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie

W zależności od rodzaju żywności należy stosować różną moc kuchenki.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Lepiej jest w większości używać mniejszych poziomów mocy kuchenki jeżeli potrawa jest delikatna, w dużych ilościach czy lepiej jest ją podgrzać szybko.
Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć najlepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka.
Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecane jest ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne – dodanie jeszcze.

Ogrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy zanotuj ustawienie, może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.
Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby oddało temperaturę do otoczenia.
Zalecany czas odstania wynosi 2 – 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział „Instrukcje bezpieczeństwa".

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

Pokarmy stałe: Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2–3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30˚– 40˚C.
Mleko: Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, gdyż może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem ! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37˚C.

Zapamiętaj

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt.
Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Książka kucharska

Podgrzewanie płynów i pokarmów stałych

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min)	Czas odstania (w min)	Zalecenia
Napoje (kawa, herbata, woda)	150 ml 300 ml 450 ml 600 ml	1000 W	1 – 1 1/2 1 1/2 –2 2 1/2 – 3 3 1/2 – 4	1 – 2	Wlej do filiżanek i ustaw na talerzu bez przykrycia: 1 na środku. 2 naprzeciw siebie, 3 na obwodzie talerza. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	350 g 450 g 550 g	1000 W	3 – 4 3 1/2 – 4 1/2 4 – 5	2 – 3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350 g	600 W	4 1/2 – 5 1/2	2 – 3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron (schłodzony)	350 g	600 W	3 1/2 – 4 1/2	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4 – 5	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 1/2 – 5 1/2 5 1/2 – 6 1/2 6 1/2 – 7 1/2	3	2–3 składniki dania umieść na talerzu ceramicznym. Przykryj folią do kuchenek.

Książka kucharska

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min)	Czas odstania (w min)	Zalecenia
Makaron (zamrożony)	400 g	600 W	15 – 17	3	Włóż zamrożony makaron do płaskiego naczynia żaroodpornego. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu w trakcie i podgrzaniu.
Kawałki mięsa w sosie (zamrożone)	450 g	600 W	14 – 16	3	Włóż zamrożoną potrawę płaskiego naczynia szklanego z pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu w trakcie i po podgrzaniu.
Zupa (zamrożone)	500 g	850 W	12 –14	3	Włóż zamrożoną zupę do odpowiedniego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Podgrzewaj pod przykryciem. Zamieszaj od czasu do czasu w trakcie i po podgrzaniu.
Ciasta drożdżowe (zamrożone)	150 g 300 g	600 W	2 – 3 3 – 4	3	Włóż 2–4 kawałków zamrożonego ciasta do dużej, szklanej, żaroodpornej miski z pokrywką. Nasącz górne części wodą. Gotuj pod przykryciem.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min)	Czas odstania (w min)	Zalecenia
Pokarm stały (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 s	2 – 3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190 g	600 w	20 s	2 – 3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2–3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100 ml 200 ml	300 W	30 – 40 s 1 min 10 s – 1 min 20 s	2 – 3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem. Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Książka kucharska

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.

Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.

Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.

Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż cienkie, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około –18˚ do –20˚C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min)	Czas odstania (w min)	Zalecenia
Mięso				
Kotlety wołowe	200 g 400 g	7 1/2 – 8 1/2 14 – 16	5 – 20	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu.Cieńsze końce owiń folią aluminiową.Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	250 g	8 1/2 – 9 1/2		
Drób				
Porcjowany kurczak	500 g (2 kawałki)	17 – 18	15 – 60	Po pierwsze, włóż kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce jak skrzydełka owiń folią aluminiową.Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Cały kurczak	900 g	28 – 30		
Ryby				
Filety rybne	200 g (2 filety) 400 g (4 filety)	7 – 8 14 – 15	5 – 20	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce				Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Jagody	250 g	8 – 9	5 – 15	
Chleb				Rozłóż bułki naokoło talerza lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu !
Bułki (po 50 g szt.)	2 szt. 4 szt.	1 1/2 – 2 3 – 3 1/2	5 – 10	
Tostowy/Sandwich	250 g	6 – 6 1/2		

Książka kucharska

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund z mocą 1000 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZANA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3–5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania !

ROZPUSZCZANY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 20–30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Osuszoną włóż do małej, żaroodpornej miski.
Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W.
Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 1000 W przez 3 1/2 do 4 1/2 minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10– 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist–off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 1/2 do 7 1/2 minuty z mocą 1000 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3 1/2 – 4 1/2 minutowego podgrzewania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2 – 3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

W celu uniknięcia gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki, a następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, umyj szklany talerz po każdorazowym użyciu.

NIE wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:

- Osadów
- Przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.
Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe.***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe.***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa.***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

NIGDY nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej.

Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zarówno dane techniczne jak i instrukcja obsługi mogą podlegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

ModelA	M1974/M1914
Źródło zasilaniaA	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofaleg	 1400 W
Moc wyjściowa mikrofalA	100 W / 1000 W (IEC–705)
Częstotliwość pracyA	2450 MHz
MagnetronA	OM75P(31)
Wymiary (szer × wys × głęb) Zewnętrzneg Komoryg	 517 × 297 × 399 mm 336 × 241 × 349 mm
Objętość komoryA	28 l
Waga nettoA	ok. 16 kg

URZĄDZENIE ZOSTAŁO WYPRODUKOWANE PRZEZ:

Samsung Electronics Polska Sp. z o.o.
Ochota Office Park
Al. Jerozolimskie 181
02-222 Warszawa

DE68-00706A